



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM 12/03/2020
EDITIE N° pag 1-5

Productnaam	DS SDS AO TIME STC 150G*12/270
Artikel code	24724
Beschrijvende benaming	Gefermenteerde droge schimmelworst van varkensvlees
EAN code	5411328014887
EEG code	B280

1 – PRODUCTIE SITE

Bedrijf	Champlon, Imperial Meat Products VOF
EEG code	B280
Adres	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Telefoon / fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact persoon	
Naam	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com
GSM	+32 (0)93 700 395

2 – PRODUCTIE BESCHRIJVING

Korte product omschrijving	Gefermenteerde droge schimmelworst van varkensvlees		
Verpakkingstype	MAP		
Netto gewicht	150 g		
Units / pack	1	gewicht / unit	0.15
Packs / box	12	gewicht / doos	1.8
Boxes / pallet	120	gewicht / pallet	216
Bewaar condities	18 °C		
Houdbaarheidsdatum	56 dagen		
Gebruiksaanwijzing	Worstomhulsel niet eetbaar.		
Traceerbaarheid			
Lot definitie	At random geselecteerde nummers		
Code	LXXXXXX		
Lot grootte			

3 – LOGISTIEKE INFORMATIE

Primaire verpakking	Type	piece	
	Dimensies	Hoogte	260 mm
		Breedte	120 mm
		Lengte	35 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			
Secundaire verpakking	Type		
	Dimensies	Hoogte	106 mm
		Breedte	246 mm
		Lengte	346 mm
		Kaliber	
	Tarra	Plastiek	
		Papier	
Metaal			
Andere			



INTERCOMPANIE TECHNISCHE SPECIFICATIE

VERSIE
DATUM
EDITIE N°

A
12/03/2020
pag 3-5

* Leveranciers kunnen veranderen indien ze goedgekeurd zijn door de groep en indien ze dezelfde producten met de zelfde microbiologische kwaliteit, fysische en chemische kwaliteit en organoleptische kwaliteit als het huidige product.

Ingrediënten lijst

Varkensvlees, Zout, Dextrose, Specerijen, Kruiden, Specerijextracten, Wijn, Antioxidant: E301; Smaakversterker: E621; Conserveermiddel: E250, E252; Fermenten; Oppervlaktebehandeling: kleurstof: E170

Claims op de verpakking

Glutenvrij, Eiwitrijk, Belgisch vakmanschap, Puur Varken

Quid declaratie

100g product bereid uit 181g vlees.

Allergenen

Kan sporen bevatten van: Melk

Gebruiksaanwijzingen

Uit de zon en droog bewaren. Na openen beperkt houdbaar.



5- ALLERGENEN AANWEZIGHEID

Aanwezig	+
Afwezig	-

Carry over	?
Ongekend	0

ALLERGENEN (*)	Aanwezigheid	Afkomst van het allergeen - ingrediënt
1. Granen met gluten en afgeleiden	-	
a. Tarwe	-	
b. Rogge	-	
c. Gerst	-	
d. Haver	-	
e. Boekweit	-	
f. Kamut	-	
g. Gehybridiseerde stammen van bovenstaande	-	
2. Schaaldieren en producten hiervan	-	
3. Eieren en producten hiervan	-	
4. Vis en producten van vis	-	
5. Pindanoten en producten van pindanoten	-	
6. Soja bonen en producten hiervan	-	
7. Melk en producten hiervan	-	
a. Melk	?	
b. Melk derivaten	?	
c. Lactose	?	
8. Noten en producten hiervan	-	
a. Amandel (<i>Amygdalus communis</i> L.)	-	
b. Hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>)	-	
c. Walnoten (<i>Juglans regia</i>)	-	
d. Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>)	-	
e. Pecannoot (<i>Carya illinoensis</i>)	-	
f. Brasiliaanse noot (<i>Bertholletia excelsa</i>)	-	
g. Pistache noot (<i>Pistacia vera</i>)	-	
h. Macadamia noot en Queensland noot (<i>Macadamia Ternifolia</i>)	-	
9. Selderij en producten hiervan	-	
10. Mosterd en producten hiervan	-	
11. Sesam zaden en producten hiervan	-	
12. Sulfieten, zwaveldioxide en concentraties van meer dan 10mg/Kg of mg/l uitgedrukt als SO ₂ .	-	
13. Lupine en producten hiervan	-	
14. Weekdieren en producten hiervan	-	
15. Andere	-	

(*) Dit allergenen statement moet ook de risico's van cross-contaminatie vermelden.

(**) Volgens de wetgeving 1169/2011 Artikel 9: De volgende vermelding is verplicht: c) Elke stof of technische hulpstof die wordt genoemd in bijlage II (zie wetgeving of tabel hierboven) of die is afgeleid van een in bijlage II genoemd(e) stof of product welk(e) allergieën of intoleranties veroorzaakt, en die bij de vervaardiging of de bereiding van een levensmiddel wordt gebruikt en nog in het eindproduct aanwezig is, zelfs in een veranderde vorm.

6- ORGANOLEPTISCHE STANDAARD

Kleur/Voorkomen	Rood/roze met witte markeringen van vet.
Geur	Typische geur van gedroogde, gefermenteerde schimmelworst.
Textuur	Zacht, goede cohesie en verdeling van vet, medium gemalen.
Smaak	Typische smaak van gedroogde, gefermenteerde schimmelworst.
Andere	

7- CHEMISCHE EN NUTRITIONELE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde Per 100g
Energie	kJ	2202
Energie	kcal	532
Totaal vet	g	46.0
- waarvan verzadigd vet	g	17.0
Koolhydraten	g	0.4
- waarvan suikers	g	0.4
Eiwitten	g	29
Zout	g	4.7
pH		5.7
aw		0.72

8- MICROBIOLOGISCHE INFORMATIE

Parameters	Eenheid	Waarde
Totaal aeroob kiemgetal	cfu/g	-^-
Enterobacteriaceae	cfu/g	< 1.10 ³
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10 ³
Salmonella spp	cfu/25g	afwezig / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10 ²
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 12/03/2020
EDITION N° pag 1-5

Nom du produit	DS SDS AO TIME STC 150G*12/270
Code article (original)	24724
Statutory description	Saucisson de porc sec fermenté
EAN code	5411328014887
N° CE	B280

1 – SITE DE PRODUCTION

Entreprise	Champlon, Imperial Meat Products VOF
N° CE	B280
Adresse	Route de la Barrière 72, 6971 Champlon - Tenneville
Téléphone / Fax	+32 (0)9/370.02.11 / +32 (0)9/372.50.00
Contact	
Nom	Emma Gheysens
E-mail	emma.gheysens@campofriofg.com
Mobile	+32 (0)93 700 395

2 – DESCRIPTION DE PRODUIT

Description de produit courte	Saucisson de porc sec fermenté		
Type d'emballage	MAP		
Poids net	150 g		
Units / pack	1	poids / unit	0.15
Packs / box	12	poids / boîte	1.8
Boxes / pallet	120	pods / palette	216
Température de conservation	18 °C		
Durée de conservation	56 jours		
Guide d'utilisation	La peau du saucisson n'est pas comestible.		
Tracibilité			
Définition du lot	numéros sélectionnés de façon aléatoire		
Codage	LXXXXXX		
Grandeur du lot			

3 – INFORMATIONS LOGISTIC

Emballage primaire	Type			pièce
	Dimensions	Hauteur	260 mm	
		Largeur	120 mm	
		Longueur	35 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Autres				
Emballage secondaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	106 mm	
		Largeur	246 mm	
		Longueur	346 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
Métals				
Autres				



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
 DATE 12/03/2020
 EDITION N° pag 2-5

Emballage tertiaire	Type			
	Dimensions	Hauteur	1422 mm	
		Largeur	800 mm	
		Longueur	1200 mm	
		Calibre		
	Tares	Plastiques		
		Papier		
		Métals		
Autres				

Pallet	Type	pallet
	Cases / Layer	10
	Layers / Pallet	12
	Cases / Pallet	120
	Units / Pallet	1440
	Net weight	216 kg
	Gross weight	267.44 kg
	Heigt	1422 mm
	Length	1200 mm
	Width	800 mm

4- DECLARATION D'INGREDIENTS

INGREDIENT <i>(Quantité décroissante et subdivision des ingrédients composites).</i>	%	GMO Oui/Non	Ionisé Oui/Non	Particule nano Oui/Non	Pays d'origine
Viande de porc		Non	Non	Non	
Sel		Non	Non	Non	
Dextrose		Non	Non	Non	
Épices		Non	Non	Non	
Plantes aromatiques		Non	Non	Non	
Extraits d'épices		Non	Non	Non	
Vin		Non	Non	Non	
Antioxydant: E301		Non	Non	Non	
Exhausteur de goût: E621		Non	Non	Non	
Conservateurs: E250, E252		Non	Non	Non	
Ferments		Non	Non	Non	
Traitement de surface:		Non	Non	Non	
Colorant: E170		Non	Non	Non	



INTERCOMPANIE SPECIFICATION TECHNIQUE

VERSION A
DATE 12/03/2020
EDITION N° pag 3-5

* Les fournisseurs pourraient être modifiés si il sont aprouvés par le groupe et si ils fournissent des produits avec la même qualité microbiologique, physique, chimique et organoleptique que le produit actuel.

Liste d'ingrédients

Viande de porc, Sel, Dextrose, Épices, Plantes aromatiques, Extraits d'épices, Vin, Antioxydant: E301; Exhausteur de goût: E621; Conservateur: E250, E252; Ferments; Traitement de surface: Colorant: E170

Claims sur l'emballage

Sans gluten, Rich en protéines, Savoir-faire Belge, Pur Porc

Déclaration de QUID

100g de produit préparé à partir de 181g de viande.

Allergènes

Peut contenir des traces de: Lait

Mode d'utilisation

Garder au sec et à l'abri du soleil. Après ouverture, consommer rapidement.



5- PRESENCE D'ALLERGENES

Présent	+
Absent	-

Carry over	?
Inconnu	0

ALLERGENE (*)	Présence	Origin of allergen - ingredient
1. Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	-	
a. Blé	-	
b. Seigle	-	
c. Orge	-	
d. Avoine	-	
e. Sarrasin	-	
f. Kamut	-	
g. Leurs souches hybridées	-	
2. Crustacés et produits à base de crustacés	-	
3. Oeufs et produits à base d'oeufs	-	
4. Poisson et produits à base de poisson	-	
5. Arachides et produits à base d'arachides	-	
6. Soja et produits à base de soja	-	
7. Lait et produits à base de lait	-	
a. Lait	?	
b. Dérivats de lait	?	
c. Lactose	?	
8. Noix et produits à base de noix	-	
a. Amande (Amygdalus communis L.)	-	
b. Noisettes (Corylus avellana)	-	
c. Noyer (Juglans regia)	-	
d. Anacardier (Anacardium occidentale)	-	
e. Noix de Pecan nut (Carya illinoiesis)	-	
f. Noix Brésil (Bertholletia excels)	-	
g. Pistache (Pistacia vera)	-	
h. Noix de macadamia et noix de riz (Macadamia Ternifolia)	-	
9. Céleri et produits à base de céleri	-	
10. Moutarde et produits à base de céleri	-	
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-	
12. Anhydride sulfureux et sulfites en quantité plus que 10mg/Kg ou mg/l exprimées en SO2 (>10 ppm).	-	
13. Lupin et produits à base de lupin	-	
14. Mollusques et produits à base de mollusques	-	
15. Autres	-	

(*) Cette déclaration d'allergènes doit également inclure les risques de contaminations transversales ou accidentelles.

6- STANDARD ORGANOLEPTIC

Couleur/Apparence	Rouge/rose avec des marques blanches de graisse.
Odeur	Odeur typique de saucisson séché, fermenté.
Texture	Doux, bonne cohésion et répartition des graisses, moyen haché.
Goût	Goût typique de saucisson séché, fermenté.
Autres	

7- INFORMATION CHIMIQUE & NUTRITIONNEL

Paramètres	Unité	Valeur (et tolérance) Par 100g
Energie	kJ	2202
Energie	kcal	532
Matières grasses	g	46
- dont acides gras saturés	g	17
Glucides	g	0.4
- dont sucres	g	0.4
Protéines	g	29
Sel (ClNa)	g	4.7
pH		
aw		

8- CHARACTERISTICS MICROBIOLOGIQUE

Paramètres	Unité	Valeur
Flore total aérobie	cfu/g	-^-
Enterobactéries	cfu/g	< 1.10^3
Staphylococcus aureus	cfu/g	< 1.10^3
Salmonella spp	cfu/25g	Absent / 25g
Listeria monocytogenes	cfu/25g	< 1.10^2
Lactobacillus spp	cfu/g	-^-